

TEORINIŲ IR PRAKTIŲ
UŽDUOČIŲ MOKINIO
SAŲIUVINIS (VIRĖJO
MODULINĖ PROFESINIO
MOKYMO PROGRAMA)



LIETUVOS RESPUBLIKOS ŠVIETIMO IR MOKSLO MINISTERIJA

SUDERINTA:

XXXXXXX

201... m.mėn.d.

įsakymu Nr.

VIRĖJO MODULINĖS PROFESINIO MOKYMO PROGRAMOS UŽDUOČIŲ SAŠIUVINIS NR. 3

(salotų, šaltųjų patiekalų bei užkandžių gaminimo ir patiekimo, saldžiųjų patiekalų gaminimo ir patiekimo, patiekalų pobūviams gaminimo ir patiekimo moduliams)

IVADAS

Užduočių sąsiuvinio paskirtis – palengvinti mokinių profesijos mokytojams patikrinti mokinių teorines žinias bei praktinius gebėjimus ir pasisemti idėjų kuriant naujas užduotis. Sudarytas pagal mokymo programos turinį, yra trijų dalių: pirmoje pateiktos karštųjų mėsos, žuvies, paukštienos ir kitų, lietuviškų nacionalinių patiekalų užduotys; antroje – sriubų, padažų, įvairių karštųjų garnyrų bei konditerijos gaminių užduotys; trečioje – šaltųjų, saldžiųjų ir pobūvių patiekalų užduotys. Čia pateiktos įvairios užduotys, kurias mokinys atlikęs įtvirtins teorines žinias ir praktinius gebėjimus, būtinus virėjo kvalifikacijai įgyti. Užduotys yra diferencijuojamos pagal sudėtingumą. Užduotims atlikti prireiks kruopštumo, loginio mąstymo ir praktinių įgūdžių. Savikontrolės klausimai padės įsivertinti žinias, o testai leis patikrinti pasiruošimo lygį kvalifikaciniam egzaminams. Šios užduotys yra tik rekomendacinio pobūdžio, galima jas keisti ir nėra baigtinės.

TURINYS

I skyrius. Salotų, šaltųjų patiekalų ir užkandžių gaminimas ir patiekimas.

II skyrius. Saldžiųjų patiekalų gaminimas ir patiekimas.

III skyrius. Patiekalų pobūviams gaminimas ir patiekimas.

I skyrius. SALOTŲ, ŠALTŲJŲ PATIEKALŲ IR UŽKANDŽIŲ GAMINIMAS IR PATIEKIMAS.

1. UŽDUOTIS. Sugrupuokite maisto produktus ir žaliavas pagal jų kilmę.

Augalinės kilmės	Gyvūninės kilmės

2. UŽDUOTIS. Įvardinkite maisto prekių grupes, asortimentą ir apibūdinkite maistinę produktų vertę.









	1.
	2.
	3.

3. UŽDUOTIS. Naudodamiesi pateiktais salotų pavadinimais, įvardinkite jas ir apibūdinkite.

Cikorija, Rėžiukai, Lollo bianco, Mongoldai, Pipirnė, Sultenė, Frise, Gražgarstė, Iceberg (ledinės), Raudonoji cikorija (radicchio), Romiečių (romaninės) salotos.

	Salotų pavadinimas	Apibūdinimas
		
		
		
		
		
		

5. UŽDUOTIS. Įvardinkite aromatinus augalus ir apibūdinkite panaudojimo galimybes.

	1.		2.
	3.		4.
	5.		6.
	7.		8.

6. UŽDUOTIS. Išvardinkite skonį bei aromatą suteikiančias medžiagas ir jas apibūdinkite.

Skonį suteikiančios medžiagos	Apibūdinimas	Aromatą suteikiančios medžiagos	Apibūdinimas

7. UŽDUOTIS. Išvardinkite žaliavų kokybės nustatymo būdus (jusliniu ir matavimo).

Jusliniai	Fiziniai	Cheminiai

8. **UŽDUOTIS.** Suklasifikuokite maisto apdorojimo būdus pagal produktams daromą poveikį.

-
-

9. **UŽDUOTIS.** Apibūdinkite procesus, darančius mechaninį poveikį maisto produktams.

Rūšiavimas	
Smulkinimas	
Maišymas	
Slėgimas	
Dozavimas	
Plakimas	
Formavimas	

10. **UŽDUOTIS.** Apibūdinkite technologinius įrenginius ir virtuvės reikmenis, naudojamus šaltiesiems užkandžiams bei patiekalams gaminti, apibūdinkite juos.

Technologinių įrenginių ir virtuvės reikmenų avadinimas	Apibūdinimas

11. **UŽDUOTIS.** Išvardinti norminius teisės aktus, reglamentuojančius maisto saugą.

-
-
-
-

12. **UŽDUOTIS.** Vadovaudamiesi duota, schema apibūdinkite geros higienos praktikos taisykles.



13. **UŽDUOTIS.** Išvardinkite maisto produktų gaminimo veiksmus, lemiančius patiekalų kokybę.

1.	
2.	
3.	

14. UŽDUOTIS. Vadovaujantis taisyklėmis pademonstruokite rankų plovimo judesius.



15. UŽDUOTIS. Išvardinkite sumuštinių rūšis, paaiškinkite jų ruošimo technologijas.

Sumuštinių rūšys	Ruošimo technologijų apibūdinimas

16. UŽDUOTIS. Išvardinkite sanitarijos ir higienos taisykles, kurių reikia laikytis ruošiant sumuštinis.

-
-
-
-

17. UŽDUOTIS. Apibūdinkite talerių, krekerių, mažų bandelių ir blynelių panaudojimo galimybes gaminant vieno kąsnio užkandžius.

Pagrindas	Vieno kąsnio užkandėlių gaminimo apibūdinimas
Taleriai	
Krekeriai	
Mini bandelės	
Blyneliai	

18. UŽDUOTIS. Praktinių darbų metu paruoškite daržoves bei supjaustykite jas patiekalams gaminti vairiais būdais, suvartokite pagal paskirtį.

19. UŽDUOTIS. Išvardinkite klasikines salotas ir apibūdinkite jas.

Salotų pavadinimas	Apibūdinimas

20. UŽDUOTIS. Pateikite žuvų pirminio paruošimo operacijų seką.

Žuvų pirminio paruošimo operacijų seka	Apibūdinimas

21. UŽDUOTIS. Išvardinkite šaltųjų žuvų ir jūros gėrybių patiekalų kokybinius rodiklius.

Šaltieji žuvų patiekalai	Kokybės rodikliai

22. UŽDUOTIS. Išvardinkite šaltųjų mėsos patiekalų kokybės vertinimo juslinio būdu rodiklius, ydas, atsiradimo priežastis, kooregavimo būdus, laikymo sąlygas ir terminus.

Patiekalo pavadinimas	Jusliniai kokybės vertinimo rodikliai	Patiekalų ydos, atsiradimo priežastys kooregavimo būdai	Laikymo sąlygos ir terminai
Jautienos liežuvis drebučiuose			
Kiaulienos kumpio putėsiai			
Kepenų paštetas			
Vištienos galantinas			

II skyrius. SALDŽIŲJŲ PATIEKALŲ GAMINIMAS IR PATIEKIMAS.

1. UŽDUOTIS. Suklasifikuokite maisto produktus saldiesiems patiekalams gaminti.

Augalinės kilmės		Gyvūninės kilmės	
Vaisiai, uogos, riešutai, daržovės		Pienas ir jo produktai	
	<i>Cukrus ir jo produktai</i>		
	<i>Druska</i>		<i>Švieži kiaušiniai</i>
	<i>Kakavos produktai</i>		
	<i>Prieskoniai</i>		<i>Kiaušinių produktai</i>
	<i>Kava ir arbata</i>		
Riebalai			Konditeriniai riebalai
Grūdinių kultūrų produktai			

2. UŽDUOTIS. Parinkite apdorojimo būdus pagal produktams daromą poveikį ir įrašykite į lentelę.

- Šaldymas;
- Mechaninis;
- Apdorojimas karščiu.

Apdorojimo būdas	Produktams daromas poveikis
	<i>Apdorojimas inertinėmis dujomis, ultragarsu, vakuumu</i>
	<i>Apdorojimas Gastro Vac prietaisu, cirkulatoriumi</i>
	<i>Apdorojimas suskystintu azotu, Anti-griddle įranga, Pacojetu</i>

3. **UŽDUOTIS.** Apibūdinkite hidromechaninis apdorojimo būdus.

Hidromechaninis apdorojimas	Apibūdinimas
Plovimas	
Mirkymas	
Nusodinimas	
Filtravimas	

4. **UŽDUOTIS.** Suklasifikuokite saldžiuosius patiekalus pagal patiekimo temperatūrą.

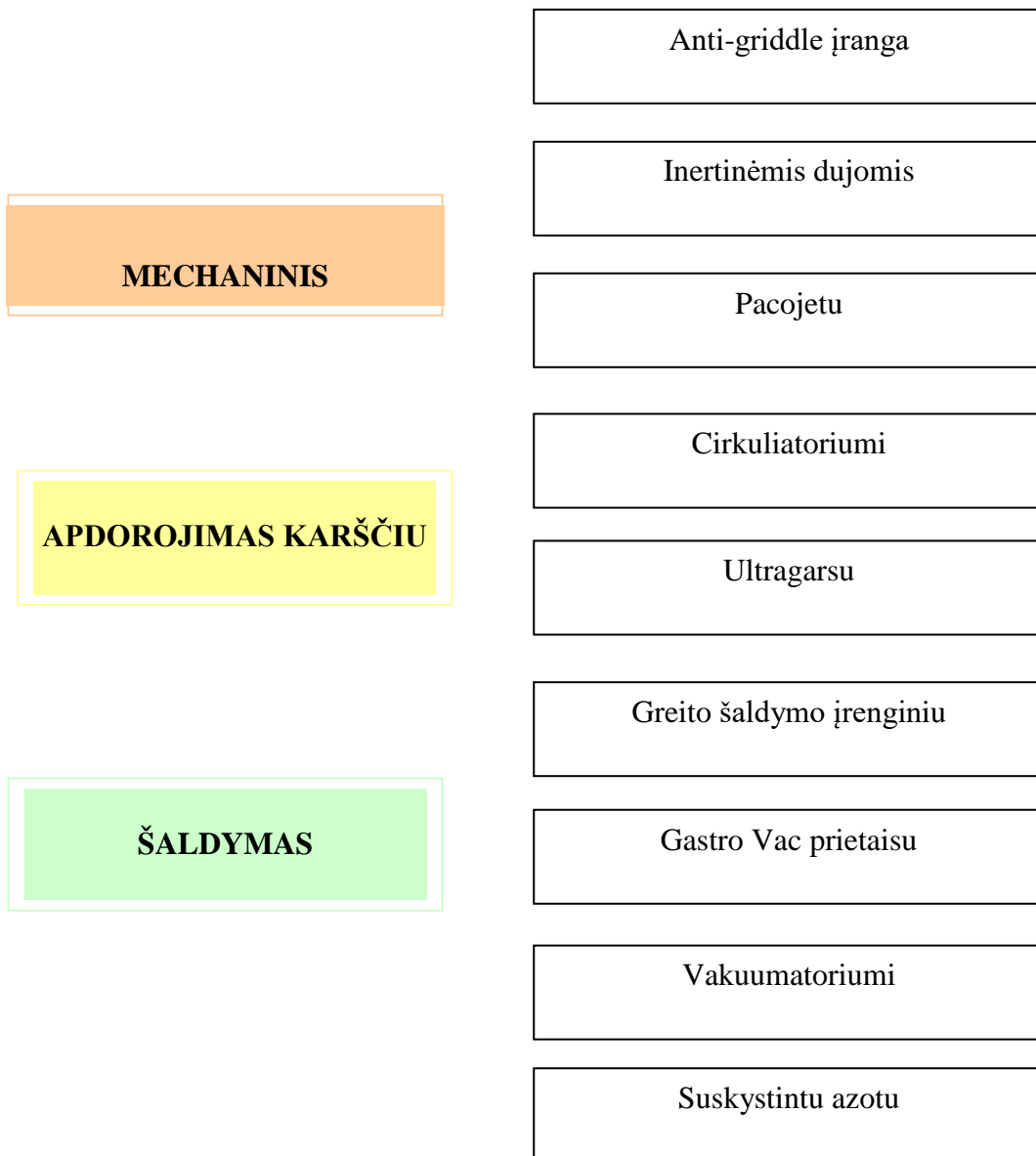
-
-
-

5. **UŽDUOTIS.** Irašykite praleistus žodžius. Panaudokite žodžius pateiktus lentelėje.

Flambiravimas – įvairių patiekalų *..užbaigimas...* Patiekalas apipilamas ir Tai patiekalo paruošimo dalis, kai jam suteikiamas , o patiekimui – Taip paruoštas patiekalas įgyja savitą bei

ŽODŽIAI	Alkoholis
	Aromatas
	Efektas
	Uždegti
	Skonis
	Užbaigti

7. **UŽDUOTIS.** Nuveskite rodyklę nuo apdorojimo būdo prie įrenginių, kuriais jis atliekamas.



8. **UŽDUOTIS.** Vadovaujantis paveikslėliais, aprašyti angliško kremo gaminimo operacijų seką.









9. UŽDUOTIS. Įterpti praleistus žodžius.

Angliškas kremas yra naudojamas kaip ir sudedamoji dalis.

10. UŽDUOTIS. Pažymėkite apibūdinimus taip / ne, kurie atitinka patiekalo pavadinimą.

Sąvoka	Taip / ne	Apibūdinimas
ČATNIS		Rytų Indijoje paplitęs saldus patiekalas
		Iš smulkiai pjaustytų egzotinių vaisių, saldžiarūgščiai aštraus skonio marmeladas su prieskoniais
		Drebučių konsistencijos įdaras, pagaminti iš vienos ar kelių rūšių vaisių minkštimo, cukraus ir vandens
SABAJONAS		Virtas garuose saldus patiekalas su išplaktais kiaušinių baltymais, kad išliktų kuo daugiau oro burbuliukų
		Tradicinis anglų virtuvės patiekalas
		Kiaušinių padažas, gaminamas iš kiaušinių trynių, pagardintas desertiniu vynu
COULIS		Saldus padažas, gaminamas iš trintų vaisių ar uogų tyrės
		Drebučių konsistencijos gaminys, pagamintas iš vandens, cukraus, vieno ar kelių citrusinių vaisių produktų: minkštimo, tyrės, sulčių, ekstraktų ir žievelės
		Termostabilus įdaras su vaisių gabaliukais ar natūraliomis uogomis
PRALINĖ		Karamelė su paskrudintais migdolų riešutais
		Stambių lipnių kristalų, stipraus melasos kvapo, drėgnos konsistencijos rudasis cukranendrių cukrus
		Saldiklis, gaminamas iš raudonųjų, cukrinių ar sidabrinių klevų sulos
NUGA		Gaminys iš riešutų, sėklų, džiovintų vaisių ir kukurūzų dribsnių
		Karamelės ir riešutų mišinys su gliukoze
		Ruda, vandenyje tirpi medžiaga
GRILIAŽAS		Gaminys iš migdolų su cukruje virtais melionais ir apelsiniais
		Apkepintų riešutų trupiniai, sumaišyti su lydytu cukrumi
		Gruzdinti tešlos kamuolėliai, apipilti medaus sirupu ir apibarstyti ryškiaspalviais pabarstukais


11. UŽDUOTIS. Vadovaujantis paveikslėliais ir nuorodomis pagaminkite šokolado drožles.


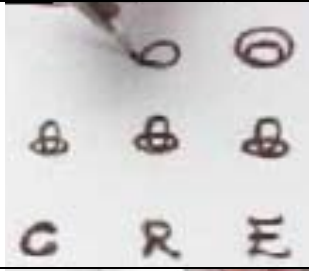


	1. Išlydykite šokoladą, bet neperkaitinkite.
	2. Supilti šokoladą į kubo formą. Palikti 30 minučių, kad atvėstų ir sukietėtų.
	3. Pastuksenkite į formelę, kad šokoladas atšoktų. Jei nepavyktų, trumpam įmerkite į karšto vandens vonelę ir išverskite.
	4. Drožkite šokolado kubą ant pjaustymo lentos metaline mentele. Drožlėmis apibarstikite desertą.

12. UŽDUOTIS. Vadovaujantis paveikslėliais ir nuorodomis pagaminti šokoladines figūras.

Ištekliai užduočiai atlikti:

- Lydytas šokoladas,
- Pieštukas,
- Laiškų popieriaus,
- Pergamentinis popierius,
- Konditerinis maišelis,
- Mažas antgalis su apskrita anga,
- Mentelė.



	1. Išlydykite šokoladą iki tinkamos konsistencijos, kad lengvai spaustųsi.
---	--




	<p>2. Ant laiškinių popieriaus lapo pieštuku nusipieškite raštą, ant jo uždėkite tokio pat dydžio pergamentinio popieriaus lapą.</p>
	<p>3. Lydytą šokoladą sukrėskite į konditerinį maišelį. Pagal nupieštas linijas šokoladą išspauskite ant pergamentinio popieriaus. Galus padailinkite dantų krapštuku ir palikite sukietėti.</p>
	<p>4. Mentelė švelniai atlipinkite šokoladines formas nuo pergamentinio popieriaus. Papuošimus laikykite sandariame inde.</p>
	<p>5. Šokoladinėmis figūromis papuoškite desertą.</p>

13. UŽDUOTIS. Vadovaudamiesi paveikslėliais ir nuorodomis, pagaminkite šokoladinių gėlių dekoracijas.

Ištekčiai užduočiai atlikti:

- 100 g šokolado,
- 100 ml riebios grietinėlės,
- Dubuo,
- Plėvelė,
- Plakiklis,
- Konditerinis maišelis,
- Antgalis – kiaurymė plokščio migdolo formos.




	<p>1. Šokoladą su grietinėle išlydykite dubenyje garuose virš verdančio vandens.</p>
	<p>2. Dubenį uždenkite plėvele, dėkite mažiausiai 2 val. į šaldytuvą.</p>



	<p>3. Mišiniui atšalus, plakite elektriniu plakikliu, kol masė sutirštės ir tūris padvigubės.</p>
	<p>4. Šokolado mišinį sukrėskite į konditerinį maišelį, uždėkite antgalį. Antgalį laikykite statmenai. Pradėkite nuo vidurio ir spauskite judindami maišelį pirmyn atgal, kad žiedlapiai būtų banguoti.</p>
	<p>5. Šokoladines gėles dėkite asimetriškai. Gėlės bus įspūdingesnės nevienodo dydžio – maža, vidutinė ir didelė.</p>

14. UŽDUOTIS. Vadovaudamiesi paveikslėliais ir nuorodomis, pagaminkite šokoladines lapelių dekoracijas.

Ištekliai užduočiai atlikti:

- Lydytas šokoladas,
- Maži, žali vaismedžių lapeliai,
- Pergamentinis popierius,
- Žirklys,
- Kamštis,
- Smeigės,
- Teptukas,
- Padėklas,
- Pincetas.

	<p>1. Garuose išlydykite šokoladą.</p>
	<p>2. Pergamentinį popierių sukarpykite kvadratėliais. Ant kamščio uždėkite popieriaus kvadratėlį, lapelį ir prismeikite smeige.</p>
	<p>3. Laikydami kamštį, lapelį teptuku aptepkite lydytu šokoladu, užpildykite visus nelygumus. Lapelį padėkite ant švaraus popieriaus lakšto ir palikite 20 minučių sukietėti, dar kartą užtepkite šokoladu.</p>

	<p>4. Pincetu, prilaikydami lapelį, atlipinkite nuo popieriaus. Plonyčių gyslų ir įtrūkimų raizgalynė bus geroji lapelio pusė.</p>
	<p>5. Ant išspaustos šokoladinės linijos išdeliokite šokoladinius lapelius. Jei nuimant šokoladinis atspaudas sutrūko, įtrūkius galima užglaistyti lydytu šokoladu.</p>

15. UŽDUOTIS. Vadovaudamiesi paveikslėliais, apibūdinkite cukraus sirupo virimo seką.



16. UŽDUOTIS. Pagal išorinius požymius nustatykite sirupo išvirimo lygį.

Cukraus išvirimo lygis	Išoriniai požymiai
<i>Skystas sirupas</i>	
<i>Plonas siūlas</i>	
<i>Vidutinis siūlas</i>	
<i>Storas siūlas</i>	

17. UŽDUOTIS. Nustatykite karamelės skonį pagal jos spalvą.

Karamelės spalva	Skonis
Blyški gelsva	
Sodri auksinė	
Labai tamsi ruda	

18. UŽDUOTIS. Įvardykite egzotinius vaisius.



Eil. nr.	Vaisiaus pavadinimas	Eil. nr.	Vaisiaus pavadinimas
1.		9.	
2.		10.	
3.		11.	
4.		12.	
5.		13.	
6.		14.	
7.		15.	
8.		16.	

19. UŽDUOTIS. Išrinkite ir įvardinkite ingredientus, reikalingus šokoladiniam padažui pagaminti.



20. Išvardinkite maitinimo įmonės kokybės kontrolės objektus

1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	

III skyrius. PATIEKALŲ POBŪVIAMS GAMINIMAS IR PATIEKIMAS.

1. **UŽDUOTIS.** Suklasifikuoti vaisius ir rodyklėmis, nužymėti, kokie vaisiai priskiriami pateiktoms vaisių grupėms.

SĖKLAVAISIAI

OBUOLIAI

RAMBUTANAI

KAULAVAISIAI

APELSINAI

PAPAJOS

**CITRUSINIAI
VAISIAI**

VYŠNIOS

LIČIAI

**EGZOTINIAI
VAISIAI**

KINKANAI

SVARAINIAI

MANGOSTANAI

2. UŽDUOTIS. Įvardinkite druskų rūšis.



	RŪKYTA DRUSKA
	HIMALAJŲ DRUSKA
	JŪROS ŽIEDŲ DRUSKA
	HAVAJŲ DRUSKA
	VAKUUMINĖ DRUSKA
	JŪROS DRUSKA
	JODUOTA DRUSKA
	PIESKONINĖ DRUSKA

3. UŽDUOTIS. Išvardinkite banketinių patiekalų technologijos operacijų seką, apibūdinkite rizikos veiksnius ir parinkite kontrolės bei valdymo veiksnius (iš pateiktų variantų).

MAISTO GAMYBOS OPERACIJOS	RIZIKOS VEIKSNIAI	KONTROLĖ IR VALDYMAS
	Mikrobiologiškai jautrūs produktai, kuriuose palanki terpė daugintis bakterijoms; šie produktais bus naudojami patiekalams ruošti termiškai neapdoroti.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Temperatūros kontrolė ▪ Žymėjimo (datos) kontrolė ▪ Vartojimo trukmės kontrolė
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Patogeninių mikroorganizmų dauginimasis ▪ Toksinų išskyrimas ▪ Antrinis užteršimas. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Patiekalų vidaus temperatūra – ne žemesnė 75 °C
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Užteršimas patogeniniais mikroorganizmais 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kuo trumpiau laikyti kambario temperatūroje ▪ Naudoti švarius įrengimus ir įrankius ▪ Atskirti termiškai apdorotą maistą nuo žalių maisto

		produktų ▪ Prieš maisto tvarkymą plauti rankas
	▪ Patogeninių mikroorganizmų išlikimas	▪ Atšaldyti kuo greičiau ▪ Nelaikyti kambario temperatūroje ▪ Gaminio vidaus temperatūra iki +10 °C
	▪ Išlikusių sporų ir bakterijų dauginimasis ▪ Toksinų gamyba ▪ Antrinis užteršimas patogeniniais mikrobais	▪ Laikyti tinkamoje temperatūroje ▪ Laikyti supakuotus ▪ Aiškus produktų žymėjimas ▪ Pirmiausiai naudojami anksčiausiai gauti maisto produktai ▪ Galiojimo trukmės kontrolė
	▪ Patogeninių bakterijų dauginimasis ▪ Toksinų gamyba	▪ Maistą laikyti ne žemesnėje nei 68 °C ▪ Matuoti temperatūrą
	▪ Gali išlikti patogeniniai mikroorganizmai	▪ Pakaitinti aukštesnėje nei 75 °C temperatūroje
	▪ Patogeninių mikroorganizmų dauginimasis	▪ Pirkti tik iš patikimų tiekėjų ▪ Juslinis įvertinimas ▪ Temperatūros kontrolė priimant
	▪ Patogeninių mikroorganizmų dauginimasis ▪ Toksinų gamyba ▪ Antrinis užteršimas	▪ Į šaldymo vitriną maistą sudėti per kuo trumpesnę laiką ▪ Karštą maistą į karšto maisto laikymo įrenginį įdėti kuo greičiau

4. **UŽDUOTIS.** Pagal lentelėje pateiktą temperatūrą nustatykite mėsos terminę būklę.

Mėsos temperatūra	Mėsos terminė būklė
Kambario	
0–4 °C	
6 °C ir žemesnė	

5. **UŽDUOTIS.** Suklasifikuokite sūrius, juos įvardinkite ir trumpai apibūdinkite.





Sūriai	Apibūdinimas
Kietieji	
Puskiečiai	
Minkštieji	
Švieži	

6. **UŽDUOTIS.** Išvardinkite šviežios žuvies požymius.

1	
2	
3	
4	
5	
6	

7. **UŽDUOTIS.** Apibūdinkite maistinius priedus.

Maisto priedų grupės	Apibūdinimas
Konservantai	
Dažikliai	
Emulsikliai	
Tirštikliai	
Antioksidantai	
Stabilizatoriai	
Aromato ir skonio stiprikliai	
Stingdikliai	
Tešlą kildinimo medžiagos	
Saldikliai	
Glajinės medžiagos	
Kietikliai	
Miltų apdorojimo medžiagos	
Suslėgtos dujos	
Putų medžiagos	
Pakavimo dujos	

8. **UŽDUOTIS.** Apibūdinkite maisto priedų panaudojimo galimybes.

9. **UŽDUOTIS.** Apibūdinkite emulsiklių vaidmenį ruošiant saldžiuosius patiekalus.

10. UŽDUOTIS. Nurodyti emulgatorių panaudojimo galimybes.

11. UŽDUOTIS. Kodėl gaminant desertus naudojami maisto dažikliai? Kokius žinote maisto dažiklius?

12. UŽDUOTIS. Išvardinkite tirštiklius.

13. UŽDUOTIS. Apibūdinkite pektinų vaidmenį ruošiant desertus.

14. UŽDUOTIS. Apibūdinkite modifikuotą krakmolą.

15. UŽDUOTIS. Apibūdinkite agarų ypatumus.

16. UŽDUOTIS. Išvardinkite cukraus (sacharozės) pakaitalus.

17. UŽDUOTIS. Nurodykite eterinių aliejų ir hidrolatų skirtumus.

18. UŽDUOTIS. Išvardinkite maisto produktų ir žaliavų kokybės savybes:

1.	
2.	
3.	
4.	

19. UŽDUOTIS. Apibūdinkite pateiktus maisto produktų kokybės rodiklius, pateikite pavyzdžių.

Rodiklio pavadinimas	Apibūdinimas	Pavyzdžiai
Socialinės paskirties		
Funkciniai		
Patikimumo		
Estetiniai		
Ekologiniai		
Saugumo		

20. UŽDUOTIS. Apibūdinkite patiekalų laikymo ir patiekimo temperatūras.

21. UŽDUOTIS. Apibūdinkite technologinio proceso operacijas.

Operacijos pavadinimas	Technologinio proceso apibūdinimas
<i>Pirminis produktų apdorojimas</i>	
<i>Šaltasis arba specialusis apdorojimas</i>	
<i>Apdorojimas karščiu</i>	
<i>Gardinimas</i>	

22. UŽDUOTIS. Paaiškinkite GHP principus gaminant patiekalus pobūviams.

23. UŽDUOTIS. Įvardinkite teisės aktus, reglamentuojančius maisto saugą transportuojant patiekalus.

24. UŽDUOTIS. Paaiškinkite reikalavimus banketiniams patiekalams transportuoti.

25. UŽDUOTIS. Įvardinkite operacijas ir išdėstikite jas nuosekliai.

Operacijos pavadinimas	Technologinio proceso apibūdinimas
	<i>Skonio suteikimas</i>
	<i>Nevalgomų dalių pašalinimas, mažesnę maistinę vertę turinčių dalių atskyrimas ir formos suteikimas</i>
	<i>Pusgaminių ruošimas</i>
	<i>Procesas, kuomet produktai paruošiami vartoti, įgauna skonį, spalvą, kvapą ir konsistenciją</i>

26. UŽDUOTIS. Apibūdinkite putėsių ir parfė gaminimo skirtumus.

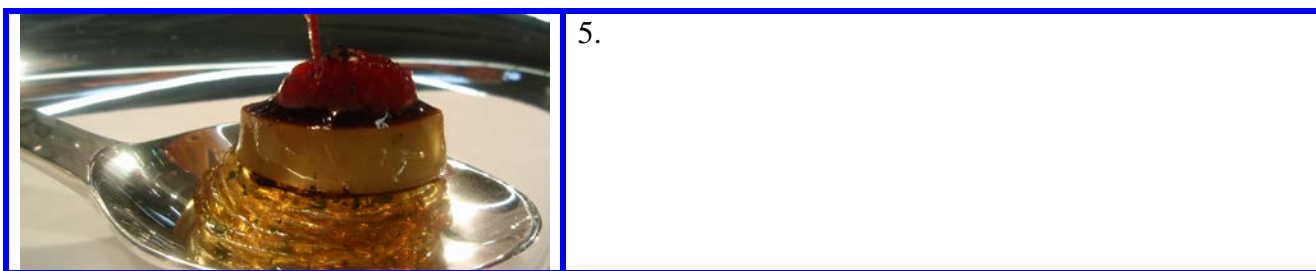
27. UŽDUOTIS. Apibūdinkite paštetų ir terinų gaminimo panašumus.

28. UŽDUOTIS. Išvardinkite sūrių pjaustymo būdus.

29. UŽDUOTIS. Paaiškinkite sūrių išdėstymo patiekimo inde reikalavimus.

30. UŽDUOTIS. Apibūdinkite progines šaltąsias užkandėles ir indus, kuriuose jie patiekiami.

	1.
	2.
	3.
	4.



31. UŽDUOTIS. Apibūdinkite valgomųjų gėlių panaudojimo galimybes dekoruojant proginis patiekalus.



Panaudota literatūra:

1. Stasiene S. *Kulinarija ir papročiai*. Vilnius: Vaga, 2003.
2. Brillat-Savarin J. A. *Skonio fiziologija*. Vilnius: Alma littera, 2008.
3. Laurent Duchene&Bridget Jones. *Le Cordon Bleu Dessert techniques*. New York: William Morrow and company. Inc.
4. Jurkevičius P. *Staltiesės ritmu*. Vilnius: Tyto alba, 2010.
5. *Naujojo šaukšto receptai: nuo sriubos iki deserto*. Vilnius: Alma littera, 2006.
6. Pochliobkin V. V. *Geros virtuvės paslaptys: Įdomioji kulinarija*. Vilnius: Alma littera, 2008.
7. Taibner K. *Kulinarija. Ves mir produktov pitanija*. Maskva: AST Astrel, 2003.
8. *Culina mundi*. Vilnius: Alma littera, 2010.
9. Kroon K., Ugandi U., Laaniste A. *Vynas ir valgiai*. UAB „Ekspress leidyba“, 2008.
10. *Deserti*. Kolekcija lučšich receptov. Maskva: Restorannije vedomosti, 2012.
11. Melville R. *Gamybos organizavimas maitinimo įmonėse*. Kaunas: UAB „Vitae Litera“, 2011.
12. Monkevič E. *Virtuvės vadovas*. Vilnius: Alma littera, 2012.
13. Metz R., Szameitat H. *Šaltieji patiekalai*. Vilnius: Presvika, 2005.